Manuel d'Utilisateur

Four 3D



CONCEPTEUR & FABRICANT
MATÉRIELS ET CONSOMMABLES
POUR DES SOLUTIONS DE MARQUAGE

promattex@promattex.com - www.promattex.com
ZI des Chanoux - 25, rue Louis Ampère - 93330 NEUILLY-SUR-MARNE
Tél. : 01 43 68 06 13 - Fax : 01 43 68 66 09

SOMMAIRE

Partie 1 : MISE EN ROUTE 2

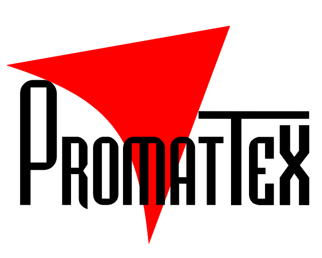
- Consignes de sécurite 3
- Les caractéristiques 4
- Description 6
- Panneau de contrôle 6
- Accessoires en option 7

Partie 2 : UTILISATION 8

- Alimentation 8
- Réglage date et heure 8
- Réglage unité de température 8
- Réglage temps de pose 9
- Réglage température 9
- Activation des résistances 9
- Activation de la pompe à vide 9
- Activation du timmer 10
- Démonter la cuve amovible 10
- Monter la cuve amovible 10
- Monter le moule shooter 11
- Démonter le moule shooter 11
- Changer la feuille en silicone 12

Partie 3 : CONDITIONS DE POSE 13

- Vidéo Mug 14
- Vidéo coque 14
- Vidéo Souris d'ordinateur 14

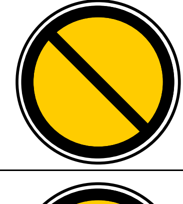


Partie 1 : MISE EN ROUTE

➢ Consignes de sécurite



WARNING

	Ne pas utiliser une source électrique d'un voltage différent de celui mentionné. Un risque d'incendie ou de court-circuit peut en résulter.
	Si la machine émet une odeur désagréable ou des bruits étranges, merci de ne pas l'utiliser. Dans ces cas-là, l'utilisation continue peut conduire à un risque d'incendie ou de court-circuit.
	Ne pas débrancher la machine quand elle est en fonctionnement pour éviter de la détériorer.
	Brancher l'appareil à la terre avec le fil de mise à la terre. Ne pas respecter cette consigne peut créer un risque d'électrocution en cas de panne mécanique.
	Ne pas démonter, réparer ou remonter la machine. Risque d'incendie ou de court-circuit.



CAUTION

	Ne pas faire couler de liquide ou jeter du métal dans la machine, cela pourrait l'enflammer.	
	Ne pas toucher les parties chaudes de l'appareil et de ces accessoires pendant l'utilisation. **<u>Vous risqueriez de vous blesser et de vous bruler</u>**	

	Ne pas détériorer ou changer au hasard le câble d'alimentation. Ne pas plier ou tirer excessivement sur le câble d'alimentation, cela pourrait endommager la source d'alimentation et causer des courts-circuits.	
	Débrancher la machine lorsqu'elle reste inutilisée pendant une longue période pour éviter un risque d'incendie.	
	Mettre la machine sur un endroit stable pour éviter qu'elle tombe et soit détériorée.	
	Pour débrancher la machine, merci de tirer sur la prise et non sur le câble, le fait de tirer fort sur le câble peut causer des courts-circuits.	
	Toute opération est interdite en cas d'orage et de foudre pour éviter de détériorer la machine.	

- Les caractéristiques

Dimensions externe (L x H x P) : 68 x 37 x 61 cm
Marquage maximum (L x H x P) : 30 x 11 x 40 cm
Poids : 23 kg
Puissance : 2 800 W
Voltage : 220 / 110 V
Livré avec prise standard
Débit d'aspiration : 33 L/min
Garantie : 1 an retour atelier





Vérifiez que tous les accessoires standards montrés ci-dessus sont présents. Si un

accessoire venait à manquer, contactez Promattex.

Four	Câble Alimentation
Feuille silicone supplémentaire	2 Systèmes de tension pour mug standards et 1 pour pot à crayon

Autre accessoire fournit avec le four :

- Filtre de rechange
- Tuyau résistant à la haute température de rechange
- Bande d'étanchéité résistant à la haute température de rechange
- Gant haute température

Le four 3D combine chaleur et vide d'air pour une sublimation parfaite. Avec une pompe à air intégrée, la pression est exercée par le vide d'air. Parfaitement hermétique, la feuille silicone recouvre et plaque le papier transfert sur le support. Le rayonnement à infrarouge permet une chaleur constante pour un excellent transfert des couleurs.

Contrairement à une presse transfert, plus besoin d'avoir un plateau chauffant adapté au support. Polyvalent et pratique, le four 3D permet la sublimation totale sur tous types de matières polyester résistant à la chaleur (textile, céramique, aluminium, verre, plastique, etc.). Une seule machine pour sublimer en toute simplicité de nombreux supports plats (carrelage, puzzle, ...) et incurvés (flasque, coque smartphone, assiette, etc.).

➢ Description

Couvercle du four

Levier de verrouillage de la cuve amovible

Panneau de contrôle

Cuve amovible

Compresseur

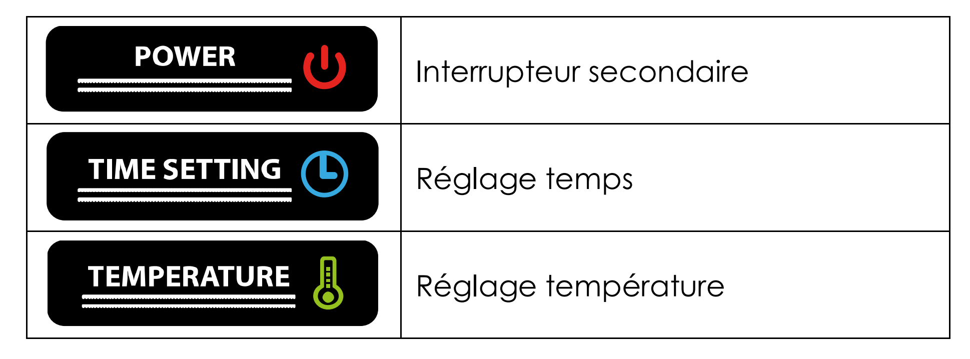
Nanomètre

Prise secteur

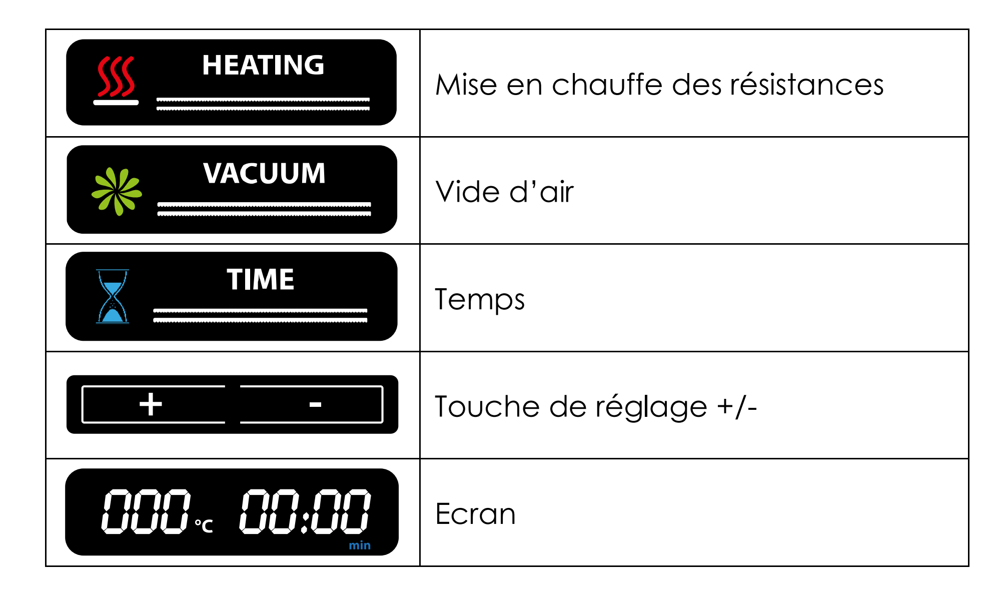
Interrupteur principal

➢ Panneau de contrôle





POWER	Interrupteur secondaire
TIME SETTING	Réglage temps
TEMPERATURE	Réglage température



HEATING	Mise en chauffe des résistances
VACUUM	Vide d'air
TIME	Temps
+ -	Touche de réglage +/-
000 °C 00:00 min	Ecran

➢ Accessoires en option

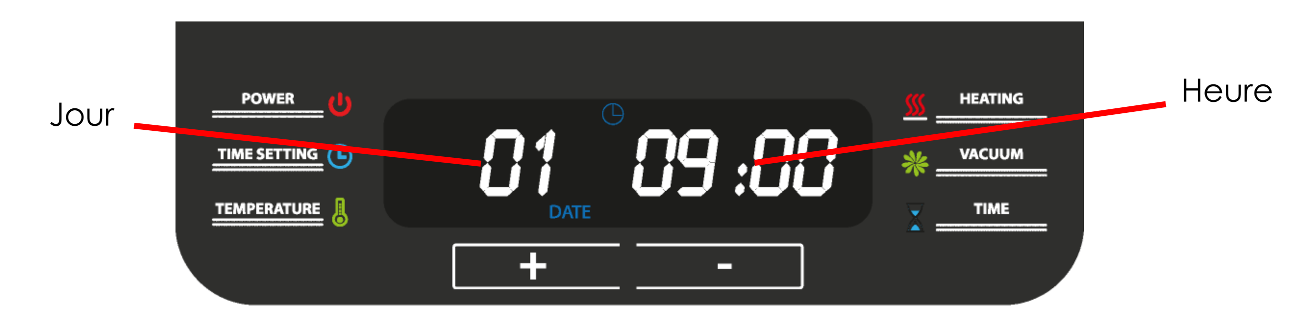
Système de tension pour mug	Moule Shooter
3 modèles disponibles	
Moules A & B pour iPhone 4	**Moules A & B pour iPhone 5**
Moule Samsung Galaxy S3	**Mousse haute température**

Partie 2 : UTILISATION

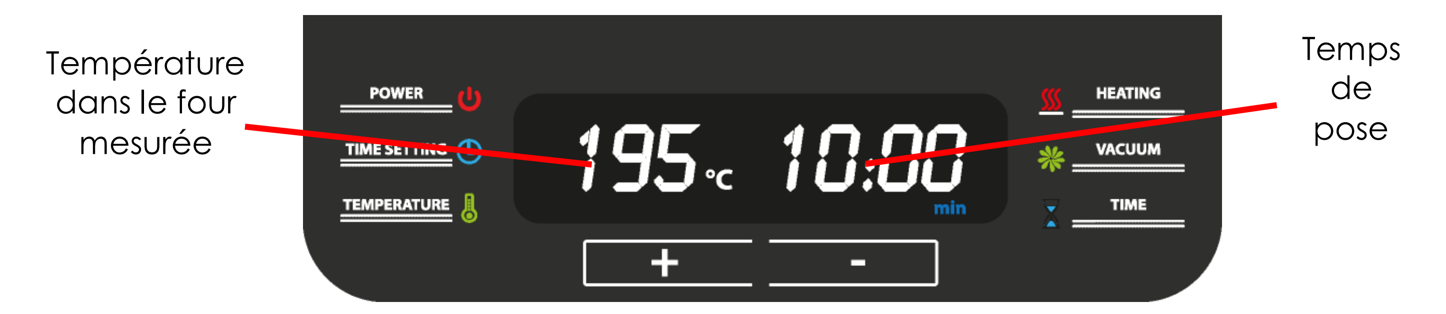
➢ Alimentation

Le four 3D a deux alimentations :

- Alimentation générale : allumer ou éteindre l'alimentation générale an appuyant sur l'interrupteur principal se trouvant derrière à gauche de la machine (voir photo page 6). Si seul l'interrupteur général est activé, le four 3D est en veille et affiche l'écran suivant :



- Alimentation secondaire : pour activer l'alimentation secondaire, l'alimentation générale doit être allumée. Appuyer ensuite sur le bouton POWER pour activer ou désactiver l'alimentation secondaire. Lorsque l'alimentation secondaire est activée, le four affiche l'écran suivant :



➢ Réglage date et heure

Pour régler la date et l'heure, l'alimentation principale doit être allumée et la secondaire éteinte.

Appuyer sur la touches TIME SETTING ; la date du jour clignote, régler la date à l'aide des touches + - puis valider avec TIME SETTING ; l'heure clignote, régler la date à l'aide des touches + - puis valider avec TIME SETTING ; les minutes clignotent, régler la date à l'aide des touches + - puis pour valider attendre 5 secondes.

➢ Réglage unité de température

- *Pour régler l'unité de température, l'alimentation principale et secondaire doivent être allumées.*

Appuyer sur les touches [+ | -]ême temps pour changer l'unité de température (degrés Fahrenheit ou degrés Celsius)

➢ Réglage temps de pose

- *Pour régler le temps, les alimentations principale et secondaire doivent être allumées.*

Appuyer sur le bouton [TIME SETTING], la valeur de droite sur l'écran clignote appuyer sur la touche [+ | -] afin de régler le temps voulu, un appuie long sur les touches [+ | -] accélère le défilement. Une fois votre temps réglé, appuyer sur [TIME SETTING] pour valider.

➢ Réglage température

- *Pour régler la température, les alimentations principale et secondaire doivent être allumées.*

Appuyer sur le bouton [TEMPERATURE], la valeur de droite sur l'écran clignote appuyer sur la touche [+ | -] afin de régler le temps voulu, un appuie long sur les touches [+ | -] accélère le défilement. Une fois votre temps réglé, appuyer sur [TEMPERATURE] pour valider.

➢ Activation des résistances

- *Pour activer les résistances, les alimentations principale et secondaire doivent être allumées.*

Appuyer **DEUX FOIS** sur le bouton [HEATING] pour activer la résistance supérieur et inférieur du four ; lorsque les résistances sont activées deux voyants clignotent au-dessus de la température sur l'écran du four :



Lorsque le four arrive à température, il **bip**

- *Faire un cycle à vide, une fois la température atteinte suite à l'activation des résistances.*

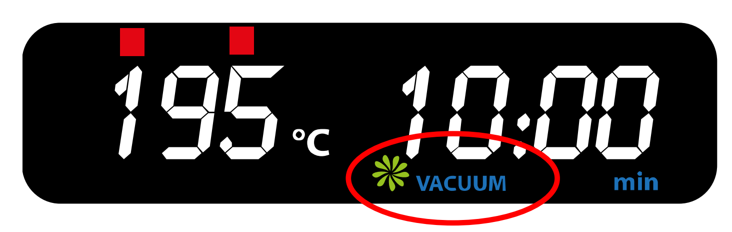
Pour désactiver la chauffe, appuyer sur le bouton [HEATING], les deux voyants au-dessus de la température disparaissent.

➢ Activation de la pompe à vide

- *Pour activer la pompe, les alimentations principale et secondaire doivent être allumées.*

Pour activer la pompe, la cuve amovible et la feuille de silicone ou le moule shooter doivent être connectés et fermés

Appuyer sur le bouton VACUUM pour activer la pompe à vide, si le vide ne se fait pas, maintenir une pression sur le couvercle de la cuve amovible.
Lorsque la pompe à vide est activée, un logo clignote en dessous du temps sur l'écran du four :



A la fin du temps de pose, la pompe à vide se désactive automatiquement.

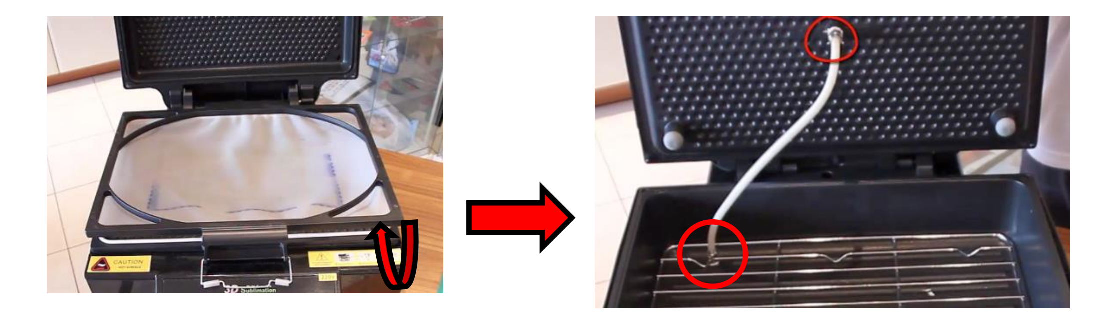
➤ Activation du timmer

Appuyer sur le bouton TIME, pour activer le timer ; une fois le timer terminée la machine bip et le temps sur l'écran clignote, appuyer sur TIME pour réinitialiser le timer.
Pour stopper le timer pendant le décompte, appuyer sur TIME et appuyer sur TIME pour le faire repartir ou appuyer pendant 3 secondes pour le réinitialiser.

➤ Démonter la cuve amovible

Pour démonter la cuve amovible, il est fortement recommandé d'éteindre le four et d'attendre qu'il soit froid.

Ouvrir le four et soulever la cuve amovible



Dévisser le câble extracteur d'air et enlever la cuve amovible

Attention de ne pas perdre les **deux boulons**

➤ Monter la cuve amovible

Pour monter la cuve amovible, il est fortement recommandé d'éteindre le four et d'attendre qu'il soit froid

Ouvrir le four et mettre la cuve amovible en dessous du couvercle

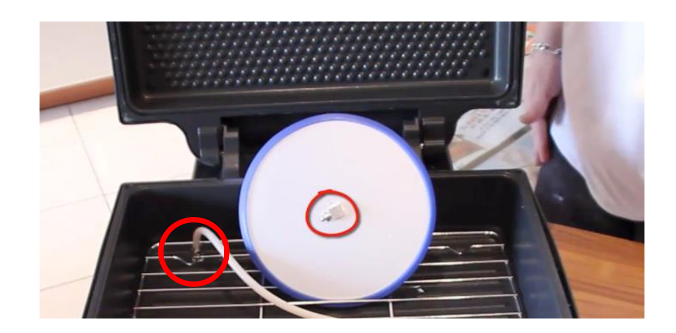


Visser le câble extracteur d'air et placer la cuve amovible dans le fond du four

- Monter le moule shooter

- *Pour monter le moule shooter, il est fortement recommandé d'éteindre le four et d'attendre qu'il soit froid*
- *Pour monter le moule shooter, la cuve amovible doit être démontée*

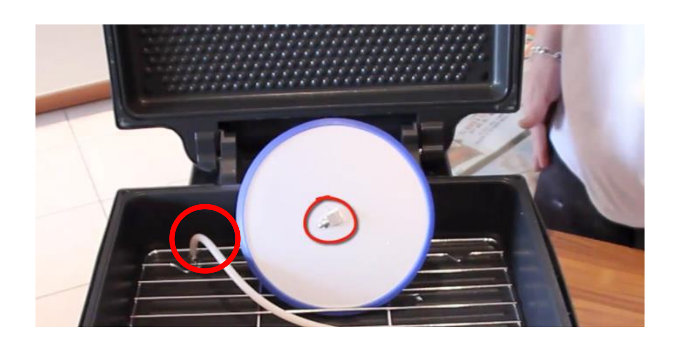
Ouvrir le four
Visser le câble extracteur d'air comme sur la photo ci-dessous



- Démonter le moule shooter

- *Pour démonter le moule shooter, il est fortement recommandé d'éteindre le four, et que le four soit froid*

Ouvrir le four et dévisser le câble extracteur d'air comme sur la photo ci-dessous



Changer la feuille en silicone

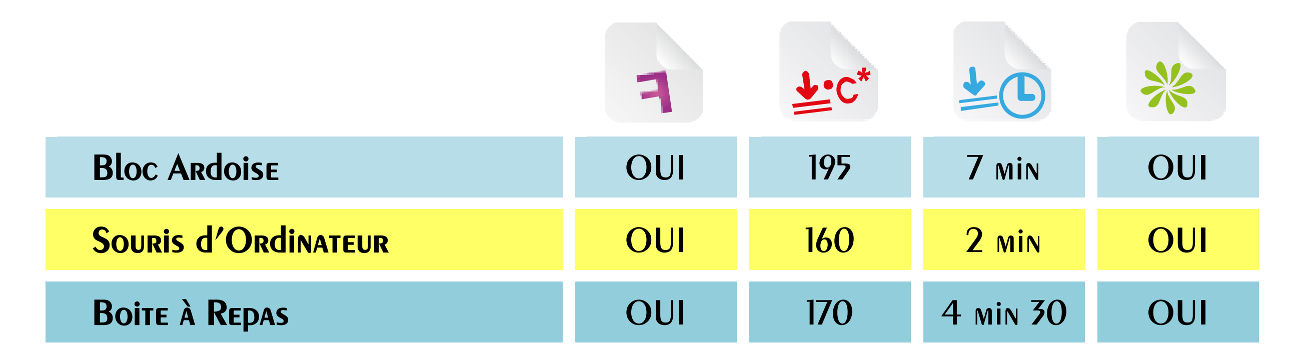
Lorsque la feuille silicone se perce ou montre des signes d'usure : il faut la changer

Enlever la feuille en silicone de la cuve amovible
Glisser la feuille en silicone dans le guide de la cuve amovible
Fermer la cuve amovible vide
Activer la pompe à vide et vérifier que le vide se fasse

Partie 3 : CONDITIONS DE POSE

- *La température, le temps de pose sont données à titre indicatif.*
- *Pour une production, nous vous conseillons de faire des tests de pose au préalable.*
- *Avant de commencer une production, il est impératif d'attendre que le four atteigne la température demandée.*
- *Pour une température uniforme dans le four, une fois le four arrivé à température, attendre au moins quinze minutes avant de se servir du four*
- *Pour les produits nécessitant un moule, faire chauffer le moule au préalable.*

Assiette ø 20 cm	OUI	195	7 min	OUI
Assiette ø 30 cm	OUI	195	9 min	OUI
Coque (x 1)	OUI	190	1 min	OUI
Mug standard (x 1)	OUI	190	8 min	NON
Mugs standards (x 2)	OUI	190	9 min	NON
Mugs standards (x 3)	OUI	190	10 min	NON
Mugs standards (x 4)	OUI	190	11 min	NON
Mugs standards (x 5)	OUI	190	12 min	NON
Mugs standards (x 6)	OUI	190	13 min	NON
Flasque	OUI	195	3 min	OUI
Planche à découper	NON	195	7 min	OUI
Puzzle	OUI	195	3 min	OUI
Shooter (x 1)	OUI	195	7 min	OUI
Shooters (x 7)	OUI	195	12 min	OUI
Cadre Photo en verre	NON	195	8 min	OUI
Carrelage 20 x 30 cm	OUI	195	8 min	OUI
Carrelage 20 x 20 cm	OUI	195	7 min	OUI



Bloc Ardoise	OUI	195	7 min	OUI
Souris d'Ordinateur	OUI	160	2 min	OUI
Boite à Repas	OUI	170	4 min 30	OUI

- Vidéo Mug



[Cliquez ici pour visualiser une vidéo de démonstration]

- Vidéo coque



[Cliquez ici pour visualiser une vidéo de démonstration]

- Vidéo Souris d'ordinateur



[Cliquez ici pour visualiser une vidéo de démonstration]